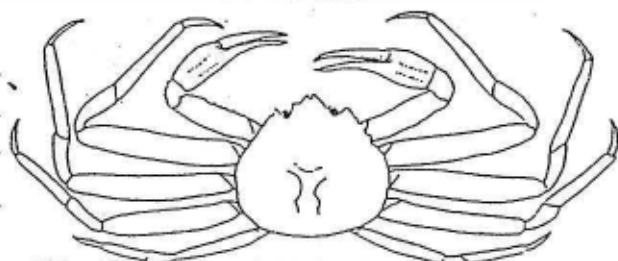


## ベニズワイ

富山にすむ私たちがふだん食べている赤いカニは「ベニズワイ」という種類で、代表的な富山湾の冬の味覚として欠かせないものです。最近、このカニについての質問が多いので、そのいくつかについてお話しいたしましょう。



＜ベニズワイのオス＞

どこにすんでいるのですか

ベニズワイは水深400mから2700mにかけての深い海底にすんでいます。このカニはとても深い場所にすんでいるので、「かごなわ」という独特な方法で漁獲されます。

ベニズワイの漁はいつ頃から始まったのですか

ベニズワイが正式に記録されたのは、今からわずか85年前にアメリカの調査船アルバトロス号によって佐渡島の近くの980mの海底から採集されたものです。学界には、1932年にアメリカの国立博物館のラスバン博士によって発表されました。しかし、このカニの漁が本格的に始まったのは、第2次世界大戦の最中、1942年のことです。

どれくらいとれるのですか

日本海全体では1年間に5万トンほどとれ、鳥取県や島根県では2万トンほどとれます。富山湾では900トンほどとれますが、かつては2倍の1800トンくらいとれたこともあります。近年、数が減ってしまい、保護が必要にさえなってきました。

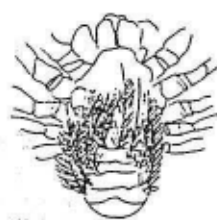
私たちが食べているのはオスだけだと聞いたのですが、本当ですか。

その通りです。私たちが食べているのは、じつは全てオスなのです。ベニズワイは数が減り、資源を保護するため、メスは捕まえてはいけないことになっています。

カニのオス、メスは、腹の部分でわかります。図のようにメスは広く、毛の生えた足がたくさんあるのに対し、オスではこの部分がせまく、棒のように硬い交尾器があります。



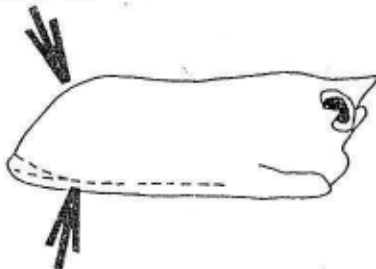
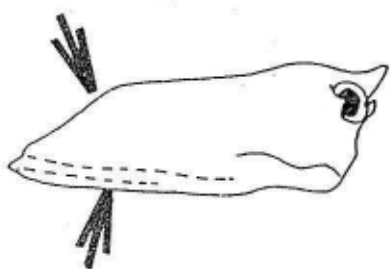
オス



メス

ベニズワイとよく似たカニにズワイガニというのがありますが、どこが違うのですか。

ベニズワイとよく似たカニにズワイガニがあります。こちらの方は別名、エチゼンガニとかマツバガニとも呼ばれ、メスは小型でマンジュウガニ、セイコガニ、コウバクガニとも呼ばれているカニです。ベニズワイよりも浅い深さ200-500mのところにすんでいます。また、色や甲らのトゲのようすは次の図のように違います。

|                     | ベニズワイ  | ズワイガニ   |
|---------------------|--|---|
| 甲らの形の<br>違い<br>(側面) | 盛り上がる<br><br>トゲの列が一本になる | なだらか<br><br>トゲの列は平行 |
| 生きている<br>時の色        | 赤色   | 銅色(煮ると赤くなる)   |

図：ズワイガニとベニズワイの違い

太平洋側にもいるのですか

ベニズワイは日本海の深海に広くすんでいます。太平洋側にはほとんど見られず、わずかに東北地方の東側に一部見られるだけです。これは、ベニズワイがもともと、日本海だけにすむカニで、そのうち、一部のものだけが太平洋に出て行ったのではないかと考えることもできます。ベニズワイはオオエッチュウバイやノロゲンゲなどとともに日本海の深海で生まれた動物なのかもしれません。

(布村 昇)



## 富山市科学文化センター

〒939 富山市西中野町1丁目8番31号

電話 (0764) 91-2123 (代表)

平成3年 2月 1日発行